Recettes selon *Thierry Graffagnino*

PIZZA





Pizza

Un mot devenu commun et qui pourtant nous réserve de belles surprises!

Avec plus de 819 millions de pizzas consommées en France en 2015*, nous Français pouvons afficher fièrement notre gourmandise. Une gourmandise qui nous porte au rang des deuxièmes plus gros mangeurs du monde, derrière les États-Unis! Tenez-vous bien, cela représente 10 kg par habitant en France*!

À ce rythme-là, il est grand temps de présenter aux consommateurs des pizzas équilibrées, fraîches et gourmandes...

D'autant que le chiffre d'affaires global représente en France 5,28 milliards d'euros*. Un marché large donc, riche mais aussi concurrencé. Un marché passionnant et qui mérite de l'intérêt.

Car oui, une pizza, bien au-delà du classique tomate-jambon-fromage, peut devenir un plat à part entière, sain et avec beaucoup de goût. Celui que vous aurez pris la peine de lui donner!

Alors à vos fourneaux, imaginez, créez, dégustez, transformez! Faites-vous plaisir et régalez-nous...

par Thierry Graffagnino

Nous sommes toujours aussi fiers de pouvoir partager avec Thierry Graffagnino, triple champion du monde de pizza, la création des farines La Roma et La Classica.

Thierry l'artiste pizzaïolo, nous apporte toujours plus d'idées originales. Nous nous chargeons de les mettre en œuvre et de les concrétiser.

Ensemble, nous avons travaillé au développement de ce livret recettes.

Autant de saveurs à essayer et à faire goûter à vos clients. Des saveurs variées, pour tous les goûts, pour les curieux et les aventureux.

Des recettes adaptables et modulables: soyez forts de votre imagination et de vos talents de gastronome.

Ce livret se veut être une source d'inspiration et un outil pour vous. À utiliser au quotidien ou pour des événements spéciaux.

Lancez-vous!

Sommaire

Source: Gira Conseil-bilan 2015





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Black Pearl

Ingrédients

Curry noir *À rajouter lors de la préparation des empâtements sur base de farine La Classica.*	10 g/kg de farine
Crème fraîche épaisse	80 g
Filets de poulet épicé *Préalablement passé dans un mélange d'épices poulet rôti et passé au four chaud pendant 14 min à 250°*	160 g
Gambas	100 g
Tomates cerises *coupées en deux*	50 g
Mozzarella *en brins*	120 g
Salade roquette	50 g
Finition	
Jeunes pousses de petit pois	

Préparation

1. Saupoudrer les blancs de poulet d'épices à poulet rôti sur une seule face puis les cuire dans un plat à rôtir. La cuisson doit être rosée car elle terminera sur la pizza. Découper le poulet en lanières puis réserver.
2. Étaler la crème fraîche sur le disque de pâte.
3. Disposer les morceaux de poulet épicé.
4. Ajouter les gambas, la mozzarella en brin et les tomates cerises coupées en deux.
5. Enfourner : 3 min 30 s environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.
6. En fin de cuisson, décorer de quelques jeunes pousses de petit pois.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



3 Vallées

Ingrédients

Crème fraîche épaisse	80 g
Emmental râpé	50 g
Reblochon *en lamelles*	50 g
Fromage à raclette	50 g
Jambon de Savoie	50 g

Finition

Fleurs de violette comestibles	

Préparation

1. Étaler la crème fraîche sur le disque de pâte.
2. Disposer l'emmental râpé.
3. Ajouter le reblochon en lamelles et le fromage à raclette en fines tranches.
4. Enfourner : 3 min 30 s environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.
5. En fin de cuisson, ajouter le jambon de Savoie taillé en chiffonnade.
6. À la sortie du four, disposer les quelques fleurs de violette pour la décoration.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Zlatan

Ingrédients	
Purée de pommes de terre maison *préalablement préparée*	120 g
Boulettes suédoises*	120 g
Chutney d'airelles	20 g
Tome de Berry à la lavande *tintée en bleu pour le contraste visuel sur la pizza*	20 g
Finition	

Préparation

1. Étaler la purée de pomme de terre sur le disque de pâte.
2. Disposer les boulettes suédoises précuites.
3. Enfourner : 3 min 30 s environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.
4. Après la cuisson, disposer quelques touches de chutney d'airelles et ajouter les morceaux de tome de Berry.

*Boulettes suédoises	
Viande de bœuf hachée	120 g
Chapelure	25 g
Ail mixé	5 g
Persil ciselé	5 g
Assaisonnement : sel, poivre	
Huile d'olive *pour cuisson*	10 g

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger l'ensemble des ingrédients, puis former des boulettes de 8/10 g.
2. Précuisson : dans une poêle, ajouter l'huile d'olive, puis les boulettes. Faire dorer les boulettes de tous les côtés sur feu vif, réserver.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Burrata

Ingrédients

Salade roquette *assaisonnée à l'huile d'olive*	50 g
Tomate Green zébra verte *en rondelles*	50 g
Tomate Ananas *en rondelles*	50 g
Tomate cœur-de-bœuf *en rondelles*	50 g
Tomate noire de crimée *en rondelles*	50 g
Burrata à l'huile d'olive	120 g

Préparation

1. Cuire le disque de pâte à blanc, sans la garniture : 3 min environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 10 s dans un four à bois à 450°.
2. Après cuisson, disposer la roquette puis les tomates en rondelles.
3. Au centre, déposer la Burrata, ajouter un filet d'huile d'olive dessus. (Une huile d'olive parfumée à la truffe apportera encore plus de goût).
4. Servir accompagné d'une pipette de vinaigrette au vinaigre balsamique ou de crème de balsamique.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Palermo

Ingrédients

Salade roquette	80 g
Ricotta *en morceaux*	30 g
Mortadelle *3 tranches*	50 g
Pistache nature	10 g
Huile d'olive	

Préparation

1. Cuire le disque de pâte à blanc, sans la garniture : 3 min environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 10 s dans un four à bois à 450°.
2. Après cuisson, ajouter la roquette assaisonnée à l'huile d'olive.
3. Ajouter la mortadelle en tranches fines, puis la ricotta.
4. Terminer par les pistaches découpées en deux.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Milano

Ingrédients	
Crème de noix *50 g crème fraîche* *+ 50 g crème de noix*	100 g
Gorgonzola *en morceaux*	50 g
Poire *en lamelles*	100 g
Cerneaux de noix	15 g
Finition	
Jeunes pousses de petit pois	

Préparation

1. Étaler le mélange crème de noix/crème fraîche sur le disque de pâte.
2. Disposer les poires en lamelles, puis le gorgonzola.
3. Enfourner : 3 min 30 s environ four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.
4. Après cuisson, ajouter les cerneaux de noix.
5. Décoration/finition : disposer des pointes de crème de noix pure et les quelques jeunes pousses de petit pois.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 600 g à étaler au mètre
Pour 6 personnes



Foccacia exotique

Ingrédients

Salade roquette	100 g
Avocat *en morceaux*	1
Gambas *cuites*	200 g
Burrata	125 g
Huile d'olive	15 g
Crème de Balsamique *1 filet*	
Méli-mélo de tomates *différentes couleurs*	300 g
Olives noires *dénoyautées*	15 g

Préparation

1. Étaler la pâte en longueur, la piquer pour qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson.
2. Badigeonner la pâte d'huile d'olive.
3. Enfourner à blanc, sans la garniture : 3 min environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 10 s dans un four à bois à 450°.
4. Après cuisson, ajouter tous les ingrédients : la roquette assaisonnée à l'huile d'olive ; disposer les gambas, les tomates, les olives, l'avocat et la Burrata en morceaux.
5. Terminer par le filet de crème de balsamique.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



Diable Rouge

Ingrédients

Sauce béchamel maison *assaisonnée à l'ail et au vin rouge*	100 g
Endive	120 g
Jambon cuit au torchon	60 g
Emmental râpé	60 g
Persil ciselé	10 g

Finition

Jeunes pousses d'Alfalfa *ou Luzerne, graine germée de légumineuse*	

Préparation

1. Étaler la sauce béchamel sur le disque de pâte.
2. Disposer les endives cuites à l'eau, enroulées avec à l'intérieur les lamelles de jambon cuit au torchon.
3. Ajouter l'emmental.
4. Enfourner : 3 min 30 s environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.
5. Après cuisson, rajouter des touches de sauce béchamel et d'emmental sur les endives : passer au chalumeau pour faire gratiner le tout.
6. Décoration : parsemer avec le persil ciselé.

Suggestion de présentation





Base farine LA CLASSICA
Pâton de 250 g
Pizza de 30 cm de diamètre pour 2/3 personnes



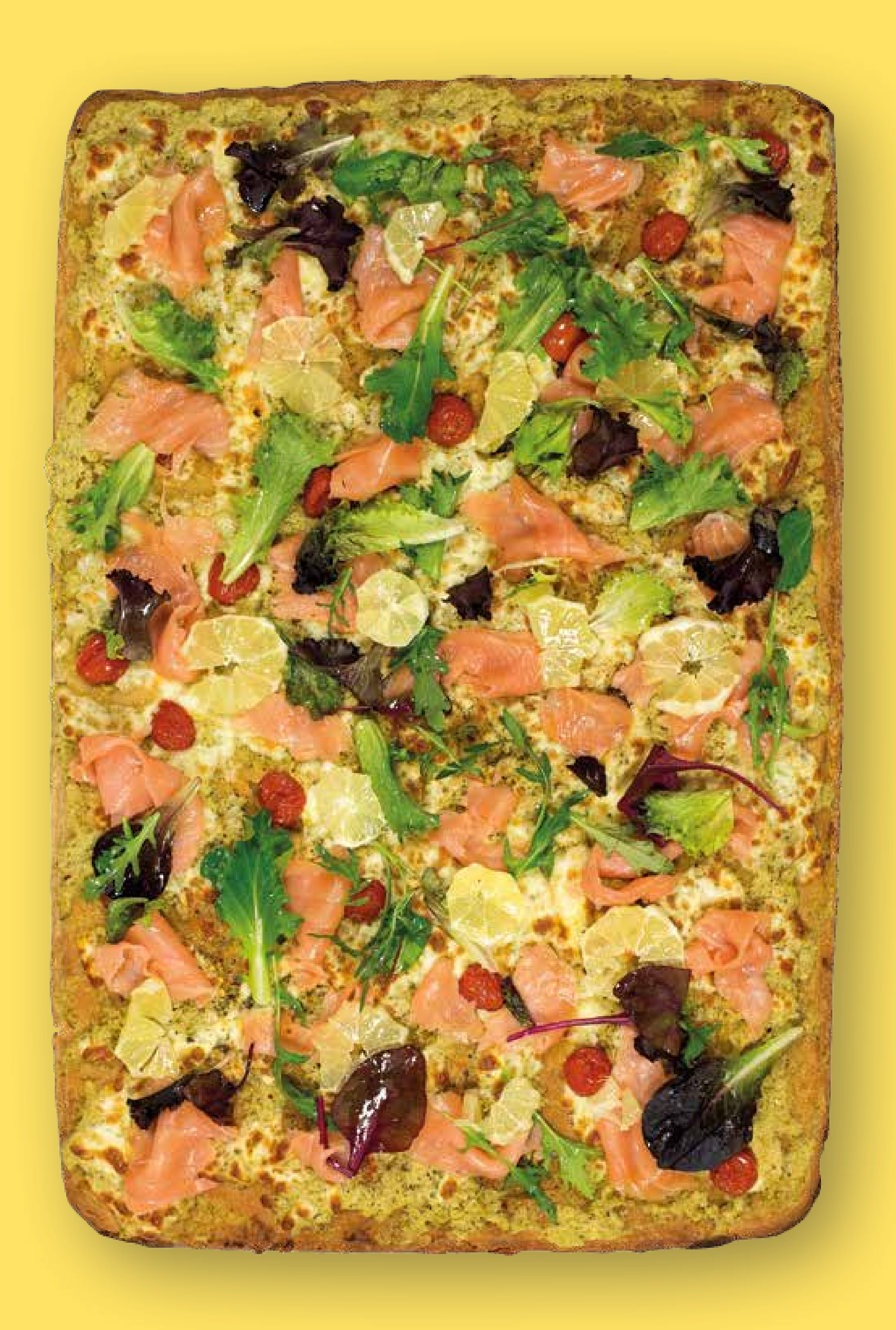
Nonno Cicillo

Ingrédients	
Pulpe de tomate	50 g
Saucisse calabraise *en morceaux*	100 g
Mozzarella *en brin*	60 g
Olives noires *dénoyautées*	10 g
Provola affumicata	80 g
Finition	
Feuilles de basilic	

Préparation

1. Étaler la pulpe de tomate sur le disque de pâte.
2. Disposer la mozzarella en brin.
3. Ajouter les saucisses calabraises et les olives.
4. Mettre le Provola à mi-cuisson.
5. Enfourner : 3 min 30 s environ au four électrique à 320° ; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.

Suggestion de présentation





Base farine LA ROMA
Pâton de 1 300 g
Pizza sur plaque de 60 x 40 cm pour 12 parts





Ingrédients

Crème d'artichaut	400 g
Tomates cerises	60 g
Mozzarella *en brin*	300 g
Saumon fumé *en lamelles*	300 g
Citron *préparé sans écorce*	1
Méli-mélo de salade mélange jeunes pousses	

Préparation

1. Précuire le rectangle de pâte à blanc : 7 min dans un four à 270°.
2. Étaler la crème d'artichaut sur le disque de pâte.
3. Disposer la mozzarella en brin et les tomates cerises.
4. Enfourner : 7 min supplémentaires à 270°.
5. Après cuisson, ajouter le saumon fumé en lamelles, le citron en fines rondelles sans écorces et le méli-mélo de salade jeunes pousses pour la finition.

Suggestion de présentation





Base farine LA ROMA
Pâton de 1 300 g
Pizza sur plaque de 60 x 40 cm pour 12 parts



France Espagne

Ingrédients	
Crème de cèpes *60 g de crème de cèpes + 40 g de crème fraîche épaisse*	100 g
Champignons frais de Paris *émincés*	50 g
Filet de poulet épicé *préalablement passé dans un mélange d'épices poulet rôti et passé au four chaud pendant 14 min à 250°*	100 g
Pépites de foie gras	50 g
Persillade	5 g
Pulpe de tomate	150 g
Chorizo *en lamelles*	70 g
Mozzarella *en brin*	200 g
Poivrons rouges et jaunes *en lanières épaisses*	150 g
Tomates cerises *coupées en deux*	80 g
Salade roquette	

Préparation

1. Précuire le rectangle de pâte à blanc : 7 min dans un four à 270°.
2. Étaler la crème de cèpes sur une moitié et la pulpe de tomate sur l'autre pour distinguer les deux côtés : France/Espagne.
3. Côté crème de cèpes, ajouter les filets de poulet épicé et les champignons de Paris.
4. Sur l'autre partie, le chorizo.
5. Garnisser la totalité de la pizza de la mozzarella en brin.
6. Disposer les lanières de poivrons rouges et jaunes sur la partie tomatée.
7. Enfourner : 7 min supplémentaires à 270°.
8. À 2 min de la fin de cuisson : ajouter les pépites de foie gras (préalablement poêlées) côté crème de cèpes.
9. Après cuisson, ajouter la persillade côté crème de cèpes et décorer la totalité de la pizza avec la salade roquette et les tomates cerises.

Suggestion de présentation





Base farine LA ROMA
Pâton de 1 300 g
Pizza sur plaque de 60 x 40 cm pour 12 parts



Manhattan

Ingrédients

Pulpe de tomate	250 g
Viande de bœuf hachée	500 g
Oignons *émincés*	80 g
Cheddar *en lamelles*	200 g
Mozzarella *en brins*	300 g
Tomates *en rondelles*	450 g
Ketchup maison	20 g

Préparation

1. Précuire le rectangle de pâte à blanc : 7 min dans un four à 270°.
2. Étaler la pulpe de tomate sur le rectangle de pâte.
3. Ajouter la viande hachée, l'oignon émincé, le Cheddar, la mozzarella, les rondelles de tomates.
4. Enfourner : 7 min supplémentaires à 270°.
5. Après cuisson, décorer d'un filet de sauce ketchup maison.

Suggestion de présentation





Base farine LA ROMA
Pâton de 1 300 g
Pizza sur plaque de 60 x 40 cm pour 12 parts



Italienne

Ingrédients

Pulpe de tomate	250 g
Tomates cerises rouges	250 g
Mozzarella *en brins*	300 g
Champignons frais de Paris	150 g
Poivrons rouges et jaunes *en lamelles*	
Persillade	

Préparation

1. Précuire le rectangle de pâte à blanc : 7 min dans un four à 270°.
2. Étaler la pulpe de tomate sur le rectangle de pâte.
3. Ajouter la mozzarella en brins, les tomates cerise, les lamelles de poivrons et les champignons de Paris.
4. Enfourner : 7 min supplémentaires à 270°.
5. Après cuisson, ajouter la persillade.

Suggestion de présentation

LA CLASSICA

PRÉPARATION POUR PÂTE À PIZZA À BASE DE FARINE DE BLÉ, DE LEVAIN DE BLÉ DÉVITALISÉ ET DE FARINE DE BLÉ MALTÉ TORRÉFIÉ



Composition

Farine de **blé**, poudre au **beurre** (**beurre** (90 %), protéines de **lait**, perméat de **lactosérum**), levain de **blé** dévitalisé, gluten de **blé**, sucre, sel, poudre d'**œuf** entier, farine de **blé** malté torréfié, émulsifiant : E471 et E472e, farine de **blé** malté, colorant : bêta-carotène, enzymes : xylanases et amylases, agent de traitement de la farine : E300.

Allergènes : blé, lait, œuf





Préparation

★ Peser précisément tous les ingrédients, puis les disposer sur le plan de travail dans l'ordre d'incorporation.

★ Mettre l'eau, l'huile d'olive, la levure et la farine dans le pétrin.

★ Débuter le pétrissage en 1re vitesse.

★ Après 7 min, incorporer le sel et poursuivre le pétrissage pendant 3 à 5 min jusqu'à obtenir la consistance voulue.

★ Portionner et former les pâtons (environ 250 g pour des pizzas de 30 cm).

★ Ranger les pâtons dans des bacs hermétiques, il est important que l'air ne passe pas entre les bacs.

★ Laisser-les pointer à température ambiante environ 20 min en été, et 40 min en hiver, puis stocker les pâtons au froid entre 2° et 4°.

Pour des utilisations express

★ Doubler la quantité de levure, utiliser une eau à température ambiante et laisser pousser les pâtons dans une pièce à 16/26°.

Pour les très longues maturations

★ Éviter le pointage, une fois la pétrie terminée, former les pâtons, puis les mettre directement au froid entre 2° et 4°.

Cuisson

★ Enfourner: 3 min 30 s environ au four électrique à 320°; ou 1 min 30 s dans un four à bois à 450°.

Ingrédients

pour 6 pâtons de 250 g

Farine CLASSICA: 1000 g
Levure fraîche: 3 g
ou Levure sèche: 1,5 g
Eau: 580 g
Sel fin: 25 g
Huile d'olive extra-vierge: 25 g

Ces réglages sont à adapter en fonction de votre matériel.

LA ROMA

PRÉPARATION POUR PÂTE À PIZZA
À BASE DE FARINE DE BLÉ,
DE FÉCULE DE POMME DE TERRE,
DE LEVAIN DE BLÉ DÉVITALISÉ
ET DE FARINE DE BLÉ MALTÉ TORRÉFIÉ

La Teglia, ou pizza plaque, une pizza rustique et authentique, originaire de la cité romaine où elle se vend au poids, à la part, au mètre, ou encore entière.



Composition

Farine de **blé**, fécule de pomme de terre, poudre de **beurre** (beurre 90 %), protéines de **lait**, perméat de **lactosérum**, gluten de **blé**, levain de **blé** dévitalisé, sucre, sel, poudre d'**œuf** entier, farine de **blé** malté torréfié, émulsifiant E471 et E472e, farine de **blé** malté, colorant : bêta-carotène, enzymes : amylases et xylanases, agent de traitement de la farine : E300.

Allergènes : blé, lait





Préparation

- ★ Peser précisément chaque ingrédient, puis placez-les sur le plan de travail, dans l'ordre d'incorporation.
- ★ Mélanger la levure dans l'eau puis versez le tout dans le pétrin.
- ★ Mettre la farine dans le pétrin.
- ★ Démarrer le pétrissage en première vitesse pendant 8 min. 2 min avant la fin du pétrissage, ajoutez le sel.
- ★ Une fois le sel parfaitement incorporé, ajouter l'huile d'olive au centre de la pâte.
- ★ Laisser reposer l'empâtement dans le pétrin 20 min en le protégeant de l'air.
- ★ Relancer le pétrissage 2 min en seconde vitesse.
- ★ Laisser de nouveau l'empâtement 20 min dans le pétrin bien protégé.
- ★ Relancer le pétrissage 2 min supplémentaires toujours en seconde vitesse.
- ★ Portionner (diviser) des pâtons de 1300 g, bouler et disposer-les dans des bacs hermétiques environ 20 min en été et 40 min en hiver, à température ambiante, puis stocker à 2°.
- ★ Enduire les plaques d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, puis étaler les pâtons, bien les protéger de l'air pour éviter qu'ils ne croûtent.
- ★ Laisser à température ambiante, la pâte doit doubler de volume ou utiliser une chambre de pousse pour accélérer le processus.

Ingrédients

pour un pâton de 1300 g

Farine ROMA : 800 g
Eau : 500 g
Levure fraîche : 15 g
Huile d'olive extra-vierge : 20 g
Sel fin : 20 g

Cuisson

- ★ Le réglage idéal du four doit être 270°, la sole à 70 % et la voûte à 40 %. Ces réglages sont à adapter en fonction de votre matériel.
- ★ Cuire la pâte à blanc pendant 6/8 min jusqu'à coloration.
- ★ Sortir les plaques et garnissez les Teglia.
- ★ Une fois garnies, terminer la cuisson 6 à 8 min

Ces réglages sont à adapter en fonction de votre matériel.

Rédaction: LES MOULINS FAMILIAUX
Conception graphique et réalisation: Studio ROUGE MARINE - 02 33 32 87 42
Crédits photos: © Thomas Peyrou
Parution: mai 2016



www.lesmoulinsfamiliaux.com

